

REPOSTERÍA Y DECORACIÓN



Tortas de Chocolate

ESCUELA

CURSOSDECOCINA

comida, familia & amigos

SELVA NEGRA

BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

Crema

- 500 gr de crema batida
- 100 gr de leche condensada
- 300 gr de ganache de chocolate
- Cerezas rojas en almivar cantidad necesaria

ASÍ SE HACE:

El profesor indicara la elaboración de esta torta en clases.

MARQUESA DE CHOCOLATE

BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

Crema montada 500 gr

- 200 gr crema pastelera
- 100 gr cacao en polvo
- 100 gr ganache de chocolate oscuro

ASÍ SE HACE:

El profesor indicara la elaboración de esta torta en clases.

CHEESCAKE HORNEADO

UN ARO DE BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 500 gr de queso crema
- 150 gr de azúcar
- 3 cucharadas de fécula de maíz
- Vainilla al gusto
- Ralladura de limón al gusto
- 3 huevos
- 15 gr de maicena o harina

ASÍ SE HACE:

En un recipiente suavizamos el queso con el azúcar la vainilla y la ralladura de limón luego colocamos los huevos y mezclamos bien hasta conseguir una crema suave y sin grumos.

Las indicaciones de como elabora esta torta las dira el profesor en clases.